

富山には北陸新幹線が開通する半年前に訪れたことがある。仕事のクレーム処理で急遽、出張先の新潟から富山まで足を延ばすことになった時だった。客先には、なるべく早く到着しなければならず、時刻表で最短の時間を調べると、北陸本線を下って行くよりも、上越新幹線で越後湯沢まで戻ってから特急に乗り換えた方が早いことに気がついた。直線で行くよりも、経由したほうが早いというのは、解せない気がしたが、クレーム処理である。早く客先に着かないことには話は始まらない。私は同僚と共に、越後湯沢経由で富山に向かった。

思ったよりも早い対応だったのか客先は、私たちが到着した途端、電話口の剣幕は影を潜めて、新潟から来たことに驚きを隠せず、クレームの原因となった製品をその場で修理すると、最後には柔和な表情になっていた。クレームは相手の顔色が明るく変われば、ほぼ解決したと思っただけでいい。修理が終わると、客先はコーヒーを淹れてくれた。

「富山へは初めて？」

「はい。どこか美味しいものを食べさせるお勧めの店はありますか？ 今晩は駅前に泊まるので」

「富山には美味しい店はたくさんあるよ。駅前ならばシネマ食堂街に行ってみるといい」

「シネマ食堂街ですか？ 面白い名前ですね」

「昔は映画館が隣接していたらしいけれど、今は廃れて無くなった。シネマ食堂街も新幹線が開通したら無くなってしまおう。行くのならば今の内しかないね」

そうやって、富山駅近辺の地図を取り出し、この辺りだと指を差して、宿泊するホテルからの道順を教えてくれた。袋小路のような一画だから、気づかずに通り過ぎてしまう可能性がある。ホテルを出たら、右側を気にしていた方がいい。出入り口にシネマ食堂街という看板は出ているけれども、ネオンが消えていることが多いから目印にはいけない。とにかく右側だけを注意して。

実に懇切丁寧に教えてくれる。シネマ食堂街に行かなければ、金沢に行つて兼六園に足を運ばない、浅草に行つて浅草寺で御参りをしないと同様、富山の良さを何も解らずに帰ってしまうのと同じ、罪作りなことと言わんばかりである。その熱い口調に押されて、必ず行きますと、答える以外なかった。私の周りには富山県民がいないので独断になるが、この時点で富山は世話好きの人情味がある県民性と決めつけてしまっている。

ホテルにチェックインすると、地図のコピーを元に、シネマ食堂街を探してみる。なんてことはない。新幹線開通による区画整理で無くなると言っていたので、富山駅とは目と鼻の先ほどである。道に迷うほうが難しいだろう。そう思うと、客先のシネマ食堂街への熱意が痛いほどに伝わってくる。

「昭和を彷彿させる食堂街ですね」

平成に青春を過ごしたであろう同僚が、懐かしそうに言うので、つい笑ってしまった。食堂街の入口は三メートルほどの幅しかなく、その両側をモルタル壁の飲食店が並んでいる。どの店も間口は狭く、犇めき合っている。下町の駅前繁華街といった風情である。同僚が昭和と口にしたのも無理もない。

——富山に来たら魚介類を食べないと始まらない。

とは言うものの、初めて来た土地で美味しい肴を出す店を見つけるのは、砂浜で失くした鍵を探すにも等しい。それに食堂街の看板は、艶めかしく光るよう

な派手さはなく、愛想のない文字で書かれた地味なものばかりである。良し悪しの目星をつけようがない。こうなると長年の勘を頼りに選ぶしかないのだが、ちようど入り口わきにトコ箱を重ねている寿司屋を見つけたので暖簾をくぐった。普段ならばカウンターしかない寿司屋は足が遠のいてしまうのだが、初めて富山まで足を延ばしたのだ。財布の中身を心配せずに愉しみたい。

カウンターに腰を据えたところで、まずはビール。こう言うレトロ感漂う店は、生ビールはなく瓶ビールのみというのが嬉しい。しかもサッポロビールの赤星である。酒好きにとっては心憎い品揃え。肴は旬が何なのか実際のところはわからないので、店主おすすを訊いてみた。店主はこの場所で二十年以上暖簾を出していて、毎日魚市場に顔を出しては、活きの良い魚介類を品定めをするのを日課にしているそうだ。大衆的な寿司屋だけあって、気取ったところもなく、気さくに話しかけてくれるので、敷居の高さが身分相応で安堵する。富山名物のホタルイカとシロエビを、刺身盛合わせのなかに入れるように頼んだ。

「お兄さん方、富山は初めてかい？」

「はい。初めてです」

「それならば、シロエビよりガスエビを食べていきなよ。富山じゃないと食べられないから」

「ガスエビですか？」

ガスエビとは奇妙な名前をした海老である。店主の話だと、水揚げされた途端に、時間を追うごとに色が茶色く変色してしまい、見た目が悪くなってしまうので、よほど鮮度を保てないかぎり県外には出荷されないという。味の濃さはシロエビの比ではないというから、頼んだ早々楽しみである。

眼の前に出されたガスエビは、店主の言うとおり、シロエビや甘海老のよう

な白さはなく、少し茶色味がかっている。この茶色が濃くなったら、箸が進まなくなるのはわかる気がする。ひとつまみして口に入れると、濃厚な海老の味が広がった。海老味噌が身に摺りこまれたような濃さ。とろりとして歯ごたえは滑らかである。

「水揚げして直ぐだとこの比じゃないよ。ちよつと時間が経ちすぎている。申し訳ない」

富山の味を自慢しておきながら、店主は急に謙虚な態度を表した。この程度の鮮度でガスエビを語られては困るということか。店主の言葉遣いは穏やかだけれども、妥協しない厳しい目利きの貌であり、魚の鮮度に対する並々ならぬ情熱を注いでいる人物とお見受けした。

「漁港まで行けば、もつと美味しいガスエビが食べられるということですか？」

「そう単純なものじゃないけど、まあ、鮮度から言えばそう言うことだ。ただ鮮度を見極める眼も持ち合わせていることが条件だがね」

「素人には難しいですね」

「富山県人は魚にはうるさいからね。そこで寿司屋をやっているんだ。鮮度を見極めるのには長年の勘と経験がものを言う」

「その恩恵に私たちは授かっているわけですか」

「いやいや、美味しいと言ってもらえるだけで、この商売をやっている甲斐があるというもの。それに素人が目利きになったら、逆に商売あがったりだ」

「こちらは美味しい肴があれば幸せだから、心配は無用です」

美味しい肴をアテにすると、ビールでは物足りない。そうなると日本酒に登場となるのは、当然の成り行きだろう。実際に富山は、日本酒造りの条件である、寒暖差、銘水、米どころの三拍子がすべて揃っている。日本酒通には、そ

の名が轟いた酒造蔵が数多くある。「立山」、「銀盤」と言えば、私でもその名は知っており、何度か口にしたことがあるが、せつかくの富山なのだから、県内にしか流通していない地酒が呑みたい。私は胸の内を伝えると、店主は「勝駒」という酒を勧めてきた。蔵主が頑固一徹で、量産はしないし種類も増やさないという方針を貫いているらしく、その頑なな姿勢もそそられる。

「この酒に一番合う肴を出すよ」

そう言うと、白ミル貝をカウンターの前に差し出した。拳ふたつほどの立派な白ミル貝である。右へ左へとくねくねと身体を振る姿は、グロテスクで艶めかしいが、新鮮なのは一瞬でわかる。

「これを腸はらわたと山葵で和えた醤油をつけると絶品。貝類ほど鮮度が重要な魚介はないから。それにミル貝は今が旬だ」

先ほどまで生きていただけあって、刺身に姿を変えても小刻みに動き、醤油をつけるとビクッと痙攣したようになる。白ミル貝のコリつとした食感を舌先で味わったあとに、すぐに「勝駒」を流し込む。白ミル貝の腸の濃厚な潮香と「勝駒」の静謐な香りが鼻先へ抜けていく。お互いが争うことなく調和して、腔内に小さな海を創り出す。甘いだけでなく、塩味がある。歯ごたえだけでなく、とろみもある。キレだけでなく、コクがある。舌が絶句する。言葉を見失う。なぜか笑い出す。

「お客さん、どう？」

「舌ガヤラレタ」

店主も笑った。私と同じように同僚も舌が無条件降伏したようで、ふだんビールしか呑まないのに、手酌で「勝駒」を注いでいる。来月も富山でクレームが起らないかと言い出す始末である。

「残念ながら、シネマ食堂街もあと半年だから、早く来ないと終わっちゃうよ」

「この跡地は何になるんですか？」

「無くなってからのことは、興味ないからわからないけれど、駅ビルかホテルになるんじゃないの？」

「そんなものを造るために、富山の貴重な居酒屋文化を消滅させてしまうのは、あまりにもおかしい。どうせ駅ビルのテナントには、東京で見慣れたチェーン店ばかりが入って、加工された肴で呑む羽目になる。どこに行っても、駅前が同じ顔付きで、個性を没してしまつては、地方が衰退するのも当然の成り行きだね」

「言ってくれるねえ」

美味しい酒の力が後押ししているのか、いつになく饒舌になって、シネマ食堂街の灯を消すなど、熱く語る私がいる。一介の滞在者としては、富山県の事情もわきまえず無責任極まりない発言なのだが、店主は私の意見に深く頷いている。出張で全国津々浦々をまわっている身としては、町の顔というのは、袋小路になつていような飲み屋街であり、地元で美味しい肴を提供している穴場の店であり、酔漢が闊歩する賑やかさである。そこで美味しい酒を心行くまで堪能し、地元の人との邂逅を愉しむことで、その町の良さが少しずつわかってくる。顔のないチェーン店では、まったく味わえない。

「シネマ食堂街が無くなることに反対する声もあつたけど、国と県が決めたことだ。覆らないね。あと半年だけれど、とりあえず最後まで見届けるしかないな」

私は店主の言葉に耳を傾けていた。富山の夜は、ようやく更けてきたところだ。